

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



## Porto Vintage 2016

### *Quinta Santa Eufemia*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino fortificato
<b>NAZIONE</b>	Portogallo
<b>REGIONE</b>	Valle del Douro
<b>PROVINCIA</b>	Lamego
<b>VITIGNO</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Sostenibile
<b>VENDEMMIA</b>	Ottobre. Raccolta manuale delle uve a 15° Baume.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di granito, Lagares, con capacità di 5000 kg. L'uva fermenta per 3 giorni ad una temperatura compresa tra 19 e 23 °C. La fermentazione viene interrotta dall'aggiunta di acquavite d'uva (brandy) con il 77% di Alc. - che conferisce al vino il 19,5% di gradazione alcolica e al Baumé 3,3°.

### AFFINAMENTO

I primi 6 mesi l'affinamento avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 18°C; in seguito il vino viene trasferito in botti di legno portoghese.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Questo Porto è un vino maturo, ricco di sentori di frutta e tannini maturi che lo rendono speziato e succulento. Ha una solida struttura.

Il consiglio è quello di aspettare questo vino, e farlo invecchiare fino al 2027.

Ottimo con la cioccolata fondente e con lo Stilton.

### FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.